



Тюфтельки

Популярна страва на всьому Скандинавському півострові

Кількість порцій: 2-4 Час на підготовку: 15 хвилин Час готування: 30 хвилин

- 250 г телятини
- 250 г свинини
- 1 цибулина
- 200 мл молока
- 2 ст. л. борошна або 100 г панірувальних сухарів
- 1 яйце
- сіль і перець за смаком

- 1 Прокрутіть разом телятину і свинину 4-5 разів через м'ясорубку.
- 2 Додайте борошно або хлібні крихти, молоко, яйце, цибулю, сіль і перець. Ретельно перемішайте.
- 3 Вологими руками сформуєте з цього фаршу кульки.
- 4 Розтопіть трохи масла у великій сковорідці або сотейнику. Смажте тюфтельки на МАЛОМУ / СЕРЕДНЬОМУ вогні, доки вони не набудуть коричневого кольору і не просмажаться наскрізь.
- 5 Подавайте з картоплею і овочами.



Посудина для змішування



Великий сотейник з кришкою діаметром 24 см



або Сковорідка, що не допускає пригорання, діаметром 30 см з кришкою

